

第22回天童冬の陣



天童織田藩將軍家献上

寒中挽きそばと そばまつり

この時期だけの
そばでござる！

寒中挽きそばとは

江戸時代末期、天童はそばの栽培が盛んであり、天童藩主が特産として、東北・北海道地方で唯一將軍家に献上したとされています。そのそばが、この「寒中挽きそば」です。秋に収穫された新そばを大寒の時期に石臼で挽きつぶし、ふるいにかけて、そば殻を丁寧に取り除いたそば粉を使用した天童オリジナルの「そば」です。通常のそばよりも白っぽいのが特徴です。毎年大寒の時期に織田信長を祭る建勲神社に奉納されています。

奉納奉告祭

令和7年1月14日(火)
建勲神社にて
午前9時半～



お店での提供

令和7年

1月15日(水)～2月28日(金)

のぼり旗のあるお店で
寒中挽きそばを提供します。

※寒中挽きそばセット(税込1,600円)もご賞味いただけます。
※提供店舗は、右の二次元コードを読み込んでいただいでご確認ください。



ご宿泊プラン

旅館・ホテルにて寒中挽きそばセットを一泊3食プランとして販売いたします。

※天童温泉協同組合加盟旅館および天童ビジネスホテル協会加盟ホテル、(株)DMC天童温泉へ御予約をお願いいたします。

※宿泊者以外の方も、寒中挽きそばセット(税込1,600円)をご賞味いただけます。上記の二次元コードを読み込んでいただいでご確認後、前日までに提供店舗へ御予約をお願いいたします。

うまい蕎麦は
天童にあり！



寒中挽きそば 献上 そば丸くん

●主催：天童商工会議所観光部会 天童市麺類食堂組合 ●共催：天童市 (一社) 天童市観光物産協会 天童温泉協同組合

●お問い合わせ：天童商工会議所 TEL.023-654-3511 URL <http://www.tendocci.com/>